

DRINKS.

Cillar de Silos Crianza Ribera del Duero DO 2015 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40843
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Ribera del Duero (Kastilien-León)
Abfüller	Cillar de Silos, Paraje El Soto, s/n, 09370 Quintana del Pidio, Burgos, Spain
Marke	Cillar de Silos
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	13 Monate
Degustationsnotiz	am Gaumen fleischig, seidig, ausbalanciert und gut strukturiert mit reifen Tanninen, frischer Säure, schwarzen Früchten, Himbeeren, Waldbeeren, Muskatnuss, Gewürznelken, Vanille, Zedernholz, Röstnoten und Lakritz.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Tempranillo
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2015
Passend zu	Grill, Lamm, Pizza & Pasta, Rotes Fleisch

Beschreibung

Amalio Aragón gründete die Bodega Cillar de Silos zusammen mit seinen zwei Söhnen und seiner Tochter im Jahr 1994. Schon über 20 Jahre zuvor hatte er angefangen, kleine Parzellen von den Nachbarn zu erwerben, da er den Wunsch hegte, eines Tages seinen eigenen Wein zu kreieren. Besonders stolz ist die Familie auf den unterirdischen Flaschenkeller, der bereits Ende des 17. Jahrhunderts angelegt wurde und eine konstante Luftfeuchte sowie Temperaturen von um die 12°C aufweist. Die Kellerei befindet sich in dem kleinen Dorf Quintana del Pidio in dem hoch renommierten Weinbaugebiet Ribera del Duero. Die eigene Rebfläche umspannt mittlerweile 68 Hektar und ist ausschliesslich mit Tempranillo bestockt. Das Alter der Rebstöcke variiert je nach Parzelle: Einige Pflanzen sind zarte 15 Jahre alt, während andere ein ganzes Jahrhundert durchlebt haben. Das Waldgebiet, welches sich nördlich der Parzellen erstreckt, schützt die Pflanzen vor den kalten Winden im Winter. Derweil begünstigt das kontinental geprägte Klima auf der trockenen Hochebene starke Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, was sich auf den Säuregehalt und die Aromenvielfalt der Trauben auswirkt. Die Ernteerträge variieren zwischen 2500 und 3500 kg / ha.

Für den Cillar de Silos Crianza zieht man Trauben von mehreren Parzellen auf rund 860 m Seehöhe heran, deren Rebstöcke zwischen 25 und 40 Jahre alt sind. Der Wein verbringt 13 Monate in Barriques aus französischem Eichenholz. Für die Verkostung sollte er vorzugsweise mit Lammkoteletts, gegrilltem oder gebratenem Fleisch, Pasta oder Eintopf kombiniert werden.